

## Salade de concombre aux poires



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

*Cette salade toute en fraîcheur ravira vos papilles.*

### Ingrédients

- 1 concombre
- 1 oignon
- quelques feuilles de salade verte
- 100 g de gouda
- 100 g de maïs
- 1 poires
- ciboulette
- 2 cs de jus de citron
- 2 cs de crème fraîche
- 2 cs d'huile d'olive
- thym

### Préparation

- 1 Pelez, lavez, épépinez le concombre et coupez-le en lamelles. Pelez, lavez les poires, badigeonnez les poires de jus de citron et coupez-les en dés. Pelez, lavez et hachez l'oignon.
- 2 Coupez, également le fromage en dés. Égouttez le maïs. Mélangez tous ces ingrédients dans un saladier.
- 3 Préparez la vinaigrette en mélangeant le jus de citron, la crème, l'huile d'olive et le thym. Incorporez-la dans les légumes.
- 4 Préparez votre plat en présentant la salade sur un lit de salade verte.
- 5 Servez votre salade bien fraîche accompagnée de la vinaigrette. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

